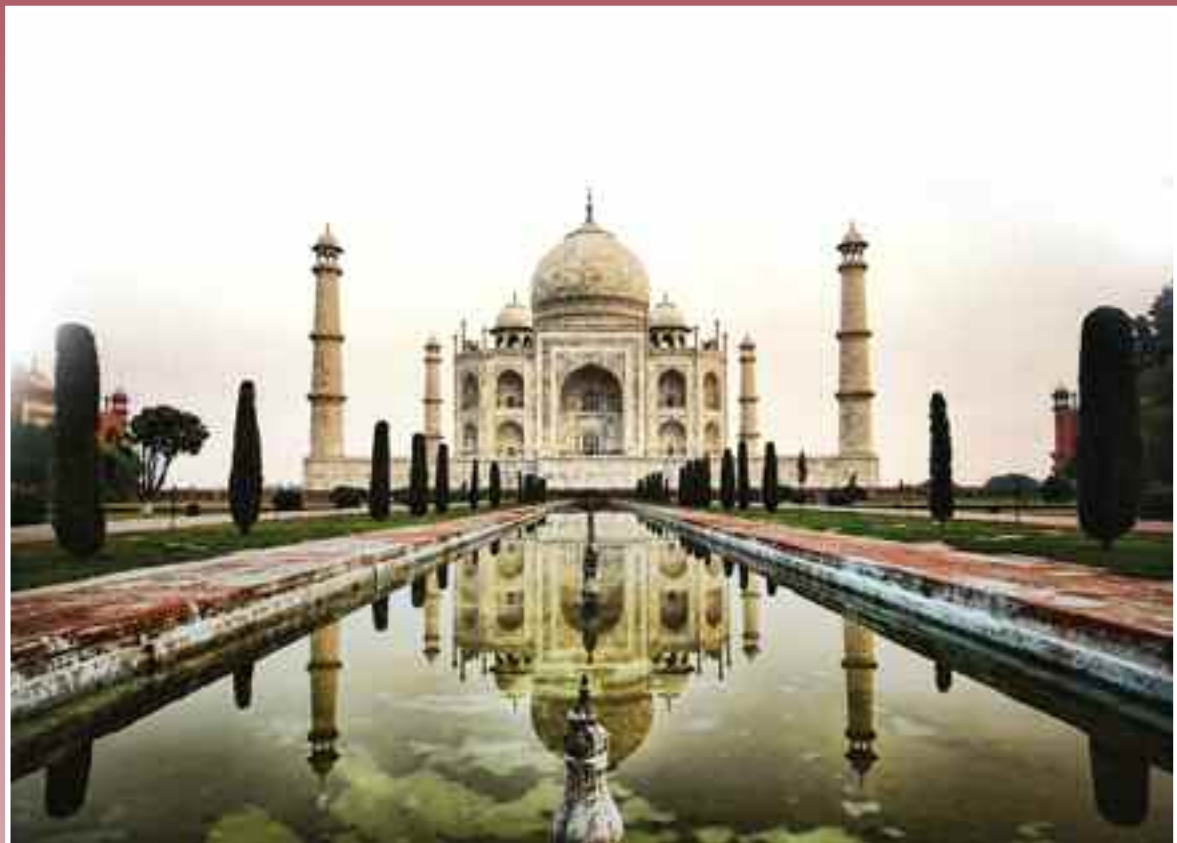


TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Speisekarte



Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die, durch die Glut erhitzten, Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“: Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind.

Manchmal aber auch für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz“.

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die – jeweils individuell abgestimmt – immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Enjoy Your Meal!

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich gerne nach Ihren Wünschen zubereiten.

We would like to offer you, of course, - if you wish - also all kinds of Indian dishes which are not listed on this menu.

pikant)

scharf))

sehr scharf)))

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Herzlich Willkommen!

Welcome!

Sehr verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant **TAJ MAHAL**.

Bevor Sie sich jedoch delikaten, indischen Spezialitäten zuwenden und sich von exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, erlauben Sie uns bitte, Sie ein wenig über unseren Namen, genauer gesagt das **TAJ MAHAL**, nach dem wir uns benennen, zu informieren.

Das berühmte indische Bauwerk steht in Agra, einer zentralindischen Stadt in Hindustan an einem Nebenfluss des Jamuna. Das eindrucksvolle Gebäude ist etwa 450 Jahre alt und wurde von Prinz Sahaj Jhahaan aus Liebe zu seiner Frau Mumtaz, die bei der Geburt des 14. Kindes starb, erbaut.

Dieses „Grabmal der Auserwählten“ wird als Weltwunder gepriesen und gilt als Wahrzeichen Indiens.

Der weiße, blau-geäderte Marmor bietet zu jeder Tages- und Nachtzeit, abhängig von Standort und Wetter, unterschiedliche faszinierende Eindrücke und Farbschattierungen von zartgrau, helltürkis bis zu unirdisch weiß im Mondschein.

Tauchen Sie ein in die exotische Atmosphäre unseres Restaurants **TAJ MAHAL** und lassen Sie sich von indischer Gastfreundlichkeit und feinen kulinarischen Genüssen verzaubern.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

Suppen

EUR

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Taj Mahal Suppe Hühnercremesuppe mit Shrimps nach südindischer Art / Chicken soup with shrimps in south Indian style | 5,00 |
| 2 | Mulagatany Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis / Hot exotic soup with lentils, chicken meat, curry leaves and rice | 3,50 |
| 3 | Dal Shorba Indische Linsensuppe / Indian lentil soup | 3,50 |
| 4 | Kürbis Suppe Suppe mit Kürbis, Tamarinde und Gewürzen / Soup with pumpkin, tamarind and spices | 3,90 |
| 5 | Chicken Shorba Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup | 3,50 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | Alu-Chana-Chat Delhi Kartoffel- und Kichererbsensalat nach Nordindischer Art / Indian potatoe and chickpeas salad | 4,50 |
| 11 | Krabben-Cocktail mit kleinem Nan Krabben Cocktail mit kleinem Nan / Shrimps cocktail with small nan | 6,90 |

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen, schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. /

All warm appetizers will be served with 3 different dips.

Pakoras dipped in chickpeas batter and deep fried.

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Vegetable Pakora Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables | 4,00 |
| 21 | Onions Bhaji Zwiebel Pakoras kräftig gewürzt / Spicy onion pakoras | 4,00 |
| 22 | Paneer-Pakora Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese | 4,50 |
| 23 | Vegetable Samosa 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetable | 4,50 |
| 24 | Chicken-Pakora Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken | 4,20 |
| 25 | Chicken-65 Hühnerfleisch von Junghühnchen (max. 65 Tage alte Hühnchen) Chickenmeat of young chicken (65 days old) | 5,90 |
| 26 | Chili Jheenga Riesengarnelen in Chilisauce / King prawns in chillysauce | 8,90 |
| 27 | Gemischter Vegetarischer Vorspeisenteller für 2 Personen Various vegetarian appetizers for 2 persons | 10,50 |
| 28 | Tandoori Mixed Starter für 2 Personen / for 2 persons Eine Köstlichkeit - Mix vom Tandoor / A speciality - mix from tandoor for 2 persons | 12,10 |

FrISChe knackige Salate / Fresh Crispy Salads

EUR

- | | |
|---|-------------|
| 33 Salat Saison | 3,90 |
| Gemischter Salat mit French Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with French dressing or, if preferred, with oil and vinegar | |
| 34 Tomatensalat | 3,70 |
| Mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad with onions, vinegar and oil | |
| 35 Salat Taj Mahal | 6,90 |
| Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais / Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn | |
| 36 Indischer Bauern Salat | 6,90 |
| Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in yogurt dressing | |

Wer ist blind? – Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? – Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? – Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? – Dessen Herz zufrieden ist.

Indische Weisheit

Tandoori-Khajana

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien. Fleischstücke oder Fisch und Gemüse werden gegrillt, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Nan (Fladenbrot) und würzige Sauce. / Enjoy our delicious Tandoori dishes: pieces of meat, or fish and vegetables are roasted on a spit over charcoal in a traditional clay oven, after being marinated in yoghurt and special spices up to twelve hours. All our Tandoori dishes are served with nan (raised bread) and spicy sauce.

| | | |
|-----------|---|--------------|
| 40 | Tandoori-Chicken Hähnchen mariniert nach einem berühmtem nordindischen Rezept / Half a chicken marinated in an exquisit North Indian tradition | 11,90 |
| 41 | Malai Kabab Mariniertes Hühnerbrustfilet (Spieß) vom Lehmofen mit feiner, würzigen Sauce - mild / Tender marinated filet of chicken, (spit) from clay oven, fine seasoned sauce, mild | 12,50 |
| 42 | Chicken Tikka Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Tender marinated filets of chicken, grilled | 12,10 |
| 43 | Haryali Malai Kebab Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersauce mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce with side dish | 12,50 |
| 44 | Lamm Tikka Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / Tender marinated filet of lamb stewered and roasted on a spit | 14,50 |
| 45 | Fisch Tikka Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / Fresh coalfishfilet marinated in yogurt and spices, grilled | 12,99 |
| 46 | Vegetable Tandoori Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen, Champignons und Paprika am Spieß gegrillt / Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, courgettes, pineapple, eggplant, champignons and peppers grilled on a pic | 10,10 |
| 47 | Paneer Mushroom Tikka Hausgemachter Käse und Champignons am Spieß gegrillt / Homemade cheese and champignons grilled on a pic | 12,50 |
| 48 | Jheenga Tandoori Riesengarnelen ohne Schale in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / King prawns peeled, marinated in yogurt and spices, grilled | 19,90 |
| 49 | Mix-Grill-Platte Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined | 16,50 |
| 50 | TAJ MAHAL-Teller gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan / Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan | 13,90 |

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, frisches Gemüse und würzige Saucen.
All Tandoori dishes are served with nan fresh from the oven, fresh vegetables and spicy sauces.

Spezialitäten mit Huhn / Chicken-Specials

- 55 **Chicken Tikka Masala** 12,10
Zarte Hühnerfleischstücke aus dem Lehmofen in Masala Sauce / Tender chicken from clay oven in a masala sauce)
- 56 **Chicken Valapalam** 12,10
Frische Bananenscheiben in Masala gewendet mit frischen Tomaten, Sahne und Buttersauce mit Reis
Fresh banana slices turned in masala with fresh tomatoes, cream and butter sauce with rice
- 57 **Chicken Jalfrezi** 11,90
Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / Spicy boneless chicken meat with capsicum, onions, tomatoes, green chili, hot)))
- 58 **Chicken Chettinad** 12,10
Mariniertes frisches Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer, Knoblauch zubereitet nach Kerala Art, mit schmackhaften Currymischungen / Marinated chicken breast with fresh ginger, garlic, cooked in Kerala way with tasty curry blends)
- 59 **Chicken Chennai** 12,50
Knuspriges Hühnerfleisch mit frischen Curryblättern, Senfkörnern und Kokosmilch, nach ayurvedischer Art / Chicken breast cooked with fresh curry leaves, mustard seeds and coconut milk, according to Ayurvedic style
- 60 **Mango Chicken** 11,90
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce
- 61 **Butter Chicken** 11,50
Zartes Hühnerfleisch aus dem Lehmofen in Butter-Tomaten-Sauce / Tender chicken from clay oven in a butter tomatoe sauce
- 62 **Chicken Korma** 10,50
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesoße / Tender chicken in coconut-cream-sauce
- 63 **Murgh Nilgiri** 11,90
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Minze und verschiedenen Kräutern, grünem Chili, Kokosnuss-Milch / Tender chicken with coriander leaves, mint and different herbs, green chili, coconut milk
- 64 **Mother India** 12,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit frischem Broccoli, Paprika, Tomaten und Kokosnussmilch nach Art des Hauses / Fried chicken with fresh broccoli, capsicum, tomatoes and coconut milk, kind of the house
- 65 **Chicken Palak** 11,90
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, auf berühmte nordindische Art / Tender chicken with Indian spinach – a North Indian speciality
- 66 **Chicken Vindaloo** 11,50
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Chicken meat in a special blend of spices from Goa, very hot)))
- 67 **Chicken Chili** 11,90
Hühnerfleisch mit Chili, sehr scharf / Chicken meat with chilli, very hot)))

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Spezialitäten mit Rind / Beef-Specials

- | | | | |
|-----------|--|--|--------------|
| 73 | Beef Palak | | 11,90 |
| | Zartes Rindfleisch mit indischem Spinat, auf berühmte, nordindische Art / Tender beef with Indian spinach – a North Indian speciality | | |
| 74 | Beef Tokko | | 12,90 |
| | Zartes Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry zubereitet in Kokosnussmilch / Tender beef with tomatoes, onions, garlic, ginger and curry in coconut milk) | | |
| 75 | Beef Vindaloo | | 12,00 |
| | Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /))) Tender beef with special spices in the tradition of Goa, very hot | | |
| 76 | Beef Curry | | 11,50 |
| | Zartes Rindfleisch in Currysauce / Tender beef in curry sauce | | |
| 77 | Beef Nilgiri | | 11,90 |
| | Zartes Rindfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und verschiedenen Kräutern, Kokosnuss-Milch / Tender Beef with coriander leaves, green chilli, mint, different herbs,) coconut milk | | |
| 78 | Mango Beef | | 11,90 |
| | Zartes Rindfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce/ Tender beef in mango-saffron-cashewnut-sauce | | |
| 79 | Beef Masala | | 12,50 |
| | Zartes Rindfleisch in Masala-Sauce / Tender beef in masala sauce | | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

**Wenn du auch zehntausend Felder hast,
kannst du nur einen Becher Reis am Tag essen;
wenn auch Dein Haus tausend Zimmer enthält,
brauchst du nur acht Fuß Raum bei Nacht.**

Indische Weisheit

Spezialitäten mit Lamm / Lamb-Specials

- 85 Karahi Ghosht** 11,90
Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce, in der Pfanne serviert /
Tender lamb in curry sauce served in the pan
- 86 Mutton Nilgiri** 11,90
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und verschiedenen Kräutern, Kokosnuss-Milch / Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, different herbs, coconut milk
- 87 Sukka Bangalore** 12,90
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Kokosnuss in Tomaten-Curry-Sauce, empfohlen von unserem Chefkoch / Tender lamb with potatoes and coconut in tomatoe-curry-sauce, recommended by our chef
- 88 Lamm Gharelu** 12,90
Mariniertes Lammfilet zubereitet nach einem historischen Rezept /
Marinated fillet of lamb cooked in a historic recipe way
- 89 Lamm Palak** 11,50
Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat, auf berühmte nordindischer Art /
Tender lamb with Indian spinach – a famuous North Indian speciality
- 90 Mutton Khumb Wala** 11,90
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce /
Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce
- 91 Lamm Kaschmiri** 12,90
Gebratenes Lammfleisch mit frischem Joghurt, Paprika und Ingwer, in der Pfanne serviert /
Fried lamb with fresh yogurt, peppers and ginger, served in the pan
- 92 Mutton Vindaloo** 11,90
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
Tender lamb with special spices from Goa, very hot
- 93 Mango-Lamm** 12,50
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce
- 94 Lamm Gongera** 12,50
Zartes Lammfleisch in gepressten Genguraablättern nach ausgewählter Ayurveda Art /
Tender lamb in pressed gongura leaves in a special Ayurveda way

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Spezialitäten mit Ente / Duck-Specials

- 101 **Knusprige Ente Jalfrezi** 13,90
 Zartes knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / 
 crispy filet of duck breast with peppers, onions, tomatoes, green chili, hot
- 102 **Knusprige Ente Curry** 13,90
 knuspriges Entenbrustfilet in Currysauce mit feinen Gewürzen /
 crispy filet of duck in curry sauce delicately seasoned
- 103 **Knusprige Ente Mango** 13,90
 Zartes knuspriges Entenbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
 crispy filet of duck in mango-saffron-cashew sauce
- 104 **Ente Vindaloo** 13,90
 Knuspriges Entenbrustfilet mit Essig, Bockshornklee-Samen, Chili und Gewürze, 
 scharf / crispy filet of duck breast with vinegar, fenugreek seeds, chilli and spices, hot
- 105 **Khatta Mittha** 13,90
 Knusprige Ente süß-sauer mit Ananasstücke / Crispy duck sweet sour with pices of pine apple
- 106 **Ente Taj Mahal** 13,90
 Zartes knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, Cashewnüssen, und Fruchtcocktail,
 in der Pfanne serviert / Tender crispy duck filet with vegetables , cashewnuts, and fruitcocktail
 served in the pan

Spezialitäten mit Fisch und Garnelen / Fish- and King-Prawn-Specials

- 111 **Fisch Chili** 11,90
 (Seelachsfilets in Chilisoße, nach nordindischer Art, scharf / 
 Coalfish-filets in chili sauce, a North Indian speciality, hot)
- 112 **Jheenga-Goa** 15,50
 (Ausgelöste Riesengarnelen in Kokosnuss-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art, 
 sehr scharf / Peeled king prawns in coconut sauce with fine spices in Goa tradition, very hot)
- 113 **Kochin Fisch** 13,50
 Zanderfilet mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln, Gemüse nach Ayurvedischer Art, in der Pfanne 
 serviert / Pike perch with ginger, garlic, almonds, vegetables prepared in ayurveda way
- 114 **Fisch Badami** 12,90
 Seelachsfilet in Mandel-Safran-Soße / Coal fish fillet with almonds and saffron sauce
- 115 **Fisch Mattar** 13,90
 Zanderfilet mit Erbsen und Currysauce / Pike perch with peas and currysauce
- 116 **Jheenga-Curry** 14,90
 Riesengarnelen zubereitet mit Kokosnussmilch, Senfkörnern, Curryblättern nach Ayurvedischer Art /
 King prawns with cocunutmilk, mustard seeds, curryfeder, in ayurveda way
- 117 **Jheenga-Masala** 15,50
 Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Sauce / King Prawns, peeled in spicy Masala sauce
- 118 **Jheenga-Mango** 15,50
 Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt /
 King Prawns peeled, in a mango saffron cashewnut sauce, fine seasoning
- 119 **Jheenga-Jalfrezi** 15,50
 Riesengarnelen ohne Schale mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / 
 King Prawns peeled, with peppers, onions, tomatoes, green chili, hot

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
 All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specials

- 125 **Bombay Aloo Mattar** Kartoffeln in kräftiger Zitronengras-Tomaten-Soße, mittel scharf / Potatoes in a spicy lemon grass-tomato sauce, medium hot  8,50
- 126 **Dal Tarka** Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen nach nordindischer Art zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared in north indian way 8,50
- 127 **Chana Masala** Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander / Chickpeas cooked with onions, ginger, garlic, tomatoes and coriander 9,10
- 128 **Palak Paneer** Hausgemachter Käse gekocht mit Spinat und pikanten Gewürzen / Homemade cheese cooked with spinach and fine herbs 8,50
- 129 **Karahi Paneer** Hausgemachter Käse gekocht mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten / Homemade cheese cooked with onions, pepper and tomatoes 9,50
- 130 **Butter Paneer** Hausgemachter Käse, mit Butter, Tomaten in Masalasauce / Homemade cheese with butter, tomatoes in masalasauce 9,90
- 131 **Paneer Lababdar** Hausgemachter Käse, mit Zwiebeln und Tomatensauce / Homemade cheese with onions and tomato sauce 9,90
- 132 **Valapalam Palkatti** Frischer hausgemachter Käse mit Bananenscheiben, Cashewnüssen, Tomatensauce, fein gewürzt / Fresh homemade cheese with sliced banana, cashew nuts, tomato sauce, finely spiced 9,50
- 133 **Valapalam Curry** Frische Bananenscheiben in Masala gewendet mit frischen Tomaten, Sahne und Buttersauce / Fresh banana slices turned in masala with fresh tomatoes, cream and butter sauce 9,50
- 134 **Kathal Tikka** Jackfrucht in Joghurt mariniert mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt, nach ayurvedischer Art / Jackfruit marinated in yoghurt grilled with peppers, tomatoes and onions, according to ayurvedic way 9,90
- 135 **Kaikari TAJ MAHAL** (scharf / hot) Gemüseplatte mit mariniertem frischem Gemüse in Kokos-Ananas-Mango-Sauce / Vegetable platter with fresh vegetables marinated in coconut-pineapple-mango sauce  10,50
- 136 **Malabari Vegetable** Indischer Käse, Tomaten, Zwiebeln, grünem Paprika mit Ingwer / Indian cheese, tomatoes, onions, green pepper with ginger 10,90
- 137 **Kathri Kai Masala** Auberginen mit gerösteter Kokosnuss und Tomaten in Masala gewendet / Aubergines with pan fried coconut and tomatoes turned in masala 9,90
- 138 **Malai Kofta** Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse, Gemüse mit Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen in Weizenmehl frittiert und würziger, milden Sauce / Balls made of potatoes, cream cheese, vegetable with almonds, raisins, cashewnuts fried in wheatflour, with spicy mild sauce 9,90
- 139 **Dal Makhni** Indische Hülsenfrüchte mit Butter zubereitet, nach nordindischer Art / Indian legumes cooked with butter, according to North Indian tradition 9,10
- 140 **Mixed Vegetables** Gemischtes frisches Gemüse mild gewürzt in Cashew-Sauce nach Mogul-Art / Mixed fresh vegetables, mild seasoned in cashew-sauce, Mogal-way 9,50
- 141 **Bhindi Masala** Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce / Fresh Indian okra in a spicy sauce 9,50
- 142 **Navrathan Korma** Frisches Gemüse in Kokosnussmilch-Sahne-Sauce / Fresh vegetables in a coconut-creame-sauce 8,50
- 143 **Shahi Baingan** Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt / Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning 9,90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Reis-Spezialitäten / Rice-Specials

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.
All these delicious dishes are served with fried Basmati rice from North India.

- | | |
|--|--------------|
| 148 Chicken Tikka Biryani | 10,50 |
| Hühnerfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Mandeln und Rosinen / Chicken fillet from charcoal-clay oven with almonds and raisins | |
| 149 Beef Hyderabadi Biryani | 10,50 |
| Zartes Rindfleisch zubereitet mit Basmati Reis nach Hayderabadi Art, dazu pikanter Sauce und Raita / Tender beef cooked with basmati rice in Hayderabadi way with spicy sauce and raita | |
| 150 Mutton Kaschmir | 10,50 |
| Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb meat with almonds and raisins | |
| 151 Fisch Hyderabadi Biryani | 13,90 |
| Zanderfilet zubereitet mit Basmati Reis nach Hayderabadi Art, dazu pikanter Sauce und Raita / Pike perch fillet with basmati rice in Hayderabadi way with spicy sauce and raita | |
| 152 Jheenga Hyderabadi Biryani | 15,50 |
| Riesengarnelen zubereitet mit Basmati Reis nach Hayderabadi Art, dazu pikanter Sauce und Raita / King prawns prepared with basmati rice in Hayderabadi way with spicy sauce and raita | |
| 153 Vegetable Biryani | 8,90 |
| Mit frischem gemischten Gemüse / With a variety of fresh vegetables | |
| 154 Taj Mahal | 13,90 |
| Variation mit Hühnchen, Lamm, Garnelen, Gemüse á la Saison und frische Minze / Variation of chicken, lamb, shrimps, vegetable seasonal and fresh mint | |

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / Various dishes on a plate

- | | |
|--|--------------|
| 160 Vegetable Thali | 13,90 |
| 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / 3 different vegetable dishes, raita, salad, pappad and Basmati rice | |
| 161 Taj Mahal Thali | 15,90 |
| 2 verschiedene Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis / 2 different meat dishes, one vegetable dish, raita, salad, pappad, nan and Basmati rice | |
| 162 Fisch Thali | 16,90 |
| 3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / 3 different fish dishes, raita, salad, pappad and Basmati rice | |

Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf Original-indischen Platten nach alter Tradition.

Our Thalís are served in the best Indian tradition on original platters.

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.

We will be happy to offer you also Thalís for 2 persons.

- | | |
|---|--------------|
| 163 Gandhi Thali für 2 Personen (Vegetable) | 26,00 |
| mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten / with a variety of 6 vegetable dishes | |
| 164 Taj Mahal Thali für 2 Personen (Fleisch und Vegetable) | 28,90 |
| mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten / with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes | |

Beilagen / Side Dishes

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.
Recommended as side dish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

| | | |
|------------------------------------|---|-------------|
| 170 Plane Dahi | Einfacher Joghurt / Plain yogurt | 2,00 |
| 171 Kheere Ka Raita | Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt | 2,90 |
| 172 Lemonreis | Gebratener Basmati Reis mit Senfkörnern, Linsen, Curryblättern und Zitronensaft / Basmati rice fried with mustard seeds, lentils, curry leaves and lemon juice | 4,50 |
| 173 Jeera Alu oder Saag Alu | Kartoffeln mit Kreuzkümmel oder Spinat / potatoes with cumin or spinach | 4,50 |
| 174 Alu Gobhi | Kartoffel-/Blumenkohl-Curry / potato-/cauliflower-curry | 4,50 |
| 175 Paneer Bhujia | Hausgemachte Käsespezialität / homemade cheese special | 4,90 |
| 176 Pulao Rice | Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet – berühmte Beilagen-Delikatesse / Basmati rice prepared to mughlai tradition, famous side-dish | 2,90 |

Tandoori-Brot-Spezialitäten / Tandoori Bread-Specials

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

| | | |
|---|--|-------------|
| 182 Nan | Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread | 2,30 |
| 183 Roti | Flaches Vollkornfladenbrot / Flat wholemeal bread | 1,90 |
| 184 Prantha | Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer wholemeal bread with butter | 2,50 |
| 185 Mint Prantha | gefüllt mit frischer Minze / filled with fresh mint | 3,30 |
| 186 Vegetable Prantha | gefüllt mit frischem Gemüse / filled with fresh vegetables | 3,50 |
| 187 Paneer Kulcha | Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese | 3,50 |
| 188 Lachsen Kulcha oder Onion Kulcha oder Pashwari Nan | Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln oder Fruchtcocktail / raised bread filled with garlic or onions or fruitcocktail | 3,30 |
| 189 Butter Nan | Hefeteigbrot gefüllt mit Butter / raised bread with butter | 3,50 |
| 190 Pappad | 2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / 2 pieces of lentil wafers with 3 different delicious sauces | 2,10 |
| 191 Bhatour | Aufgeblasenes (frittiert) Fladenbrot aus Weizenmehl / Inflated (fried) bread made of wheat flour | 2,50 |

Nachspeisen / Desserts

| | | |
|---|---------------------------------|-------------|
| 195 Mango-Creme mit Vanilleeis | | 3,90 |
| Mango cream with vanilla icecream | | |
| 196 Rosmalai | | 3,50 |
| Traditionelle Köstlichkeit aus Dhaka / Traditional delicacy from Dhaka | | |
| 197 Gajar Halwa | | 3,50 |
| Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert / Grated carrots with almonds, pistachio and honey | | |
| 198 Firni | | 3,50 |
| Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen / Honey milk with rice flour, almonds, pistachio and other nuts | | |
| 199 Gulab Jamon | | 3,90 |
| Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken / Dumplings made of milk and cheese, baked in honey | | |
| 200 Frische Mango mit Eis | | 4,50 |
| Fresh mango with icecream | | |
| 201 Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt | | 3,90 |
| Vanilla icecream with raisins in grappa | | |
| 202 Taj Mahal Teller | Für 1 Person For 1 Person | 4,50 |
| Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you | | |
| 203 Taj Mahal Teller | Für 2 Personen For 2 Persons | 7,50 |
| Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you | | |
| 204 Laschi Semia | | 3,50 |
| Traditionelle Süßigkeit / Traditional sweet | | |
| 205 Mango Kulfi | | 3,50 |
| Honigmilch mit Mandeln, Mango und Pistazien / Honey milk with almonds, mango and pistachio nuts | | |

**Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit;
Reich, wer ohne Schulden.**

Indische Weisheit.